



SELVA VOLPINA



SANGIOVESE UMBRIA – SELVA VOLPINA

Vitigno: Sangiovese 100%

Alc. Vol. %: 13

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 6,0

Acidità tot. g/l: 5,0

Regione: Umbria

Zona di produzione: Vigneti situati nell'area di Bastia Umbra (Perugia)

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: In serbatoi di acciaio alla temperatura controllata di 25°C per 10 giorni di macerazione delle bucce

Affinamento: 8-12 mesi in serbatoi di acciaio

Colore: Rosso rubino brillante

Bouquet: Elegante, etereo con note di mandola amara

Sapore: Piacevolmente asciutto, armonioso con un finale persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a primi piatti di carne, pollame, formaggio fresco e stagionato.

Temperatura di servizio 18 °C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreasmazzei.it

Tel. +39 039 9202121



SELVA VOLPINA

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE

Formato da 750ml:

Codice articolo	V10005A
GTIN-13 bottiglia	8017868002581
GTIN-13 cartone	8017868002635
Tipo chiusura	sughero/vite
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	25
Cartoni/pallet	125
Kg/cartone	7,2
Kg/pallet	925

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 24.06.2024



Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreamazzei.it

Tel. +39 039 9202121